Nº 108145 www.diarioelpueblo.com.pe

El Pueblo ...el Diario

DESDE 1905

Viernes
Arequipa,
15 de agosto de 2025

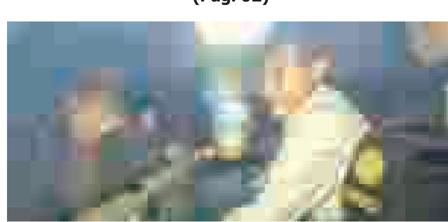
VERDAD, JUSTICIA Y LIBERTAD
PATRIMONIO CULTURAL DE AREQUIPA

S/ 3.00



HOY
SECCIÓN B

(Pág. 02)



EXPRESIDENTE del Perú.

VIZCARRA

Fue recluido en el penal de Barbadillo en distrito de Ate

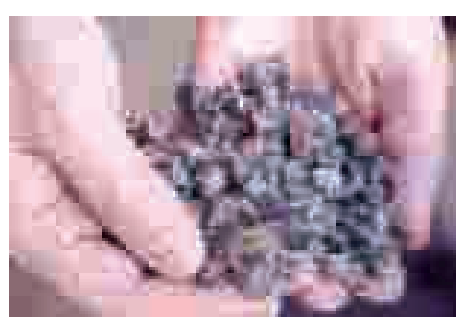
INPE DETERMINÓ para que cumpla cinco meses de prisión preventiva.

(Pág. 08)

DE TODO EL MUNDO

Turistas maravillados con la Ciudad Blanca y sus atractivos

(Pág. 13)



MAÍZ morado.

ESPECIAL

Escasez de güiñapo amenaza la tradicional chicha

BUSCAN preservar la sabrosa bebida.

EN SU 485 ANIVERSARIO

¡Unidad y compromiso para futuro de Arequipa!

(Ampliación en secciones A y B)

AUTORIDADES anuncian que prioridades son solución al transporte y reactivación de proyectos.

INSTAN a trabajar juntos para alcanzar el desarrollo que Arequipa merece y necesita.







AREQUIPEÑOS CELEBRAN con música, danzas y color en la entrada de Ccapo y serenata. Alcaldes de Cayma, Bustamante y Rivero, y vecinos compartieron múltiples festejos con alegría. Hoy se realizará el tradicional Corso de la Amistad desde las 10:00 horas.

(Págs. 09, 10 y 11)

(Pág. 06)

OPINIÓN

Plan Arequipa ciudad de primer mundo.

EDGARD Lajo.

(Pág. 16)

*ÍDOLO DEL FBC MELGAR, CAMPEÓN 2015

Cuesta y su relación con Arequipa, ¿qué le gusta y desagrada de la ciudad?

***EL ÍDOLO DEL FBC MELGAR** también levanta la copa del brindis por los 485 años de fundación del FBC Melgar. El autor del gol para el Campeonato del 2015 desnuda sus momentos en la ciudad de Arequipa a la que quiere y respeta.



e-mails: plataformacomercial@diarioelpueblo.com.pe / / agencias@diarioelpueblo.com.pe

Al Cierre



Presidente del BCRP, Julio Velarde, pide repensar modificación del escudo de armas en billetes y monedas. Más de siglo y medio de tradición se pone en discusión tras iniciativa aprobada por ley.

NO APLICA A DENUNCIADOS POR TERRORISMO O CORRUPCIÓN

Gobierno oficializa ley de amnistía a FF.AA., PNP y comités de autodefensa

La ley fue firmada por Dina Boluarte ayer en Palacio de Gobierno, en un evento en el que la mandataria dijo que con la nueva norma el Perú rinde "justicia" y "honra" a aquellos que combatieron durante las épocas de terrorismo.



PRESIDENTA BOLUARTE defiende ley de amnistía.

El Gobierno publicó de manera oficial en El Peruano la ley que concede amnistía a los miembros de las Fuerzas Armadas, la Policía Nacional y los comités de autodefensa que participaron en la lucha contra el terrorismo entre 1980 y 2000.

La ley Nº 32419 ya había sido firmada por la presidenta Dina Boluarte durante una ceremonia en Palacio de Gobierno, en donde señaló que con ello el Perú rinde "justicia" y "honra" a aquellos que combatieron durante las épocas de terrorismo.

"Muchos de estos hombres y mujeres entregaron su vida en defensa de la paz que hoy gozamos. Otros sobrevivieron, pero cargaron durante años con el peso de juicios interminables, de acusaciones injustas, de un dolor que no solo alcanzó a ellos, sino también a sus familias", declaró la mandataria.

DETALLES

El Gobierno especificó que los efectos de la ley «no son aplicables a los denunciados o imputados por terrorismo o por delitos de corrupción de funcionarios, quienes deben ser objeto de los procesos penales correspondientes, de conformidad con las normas pertinentes».

Además, la ley concede amnistía de carácter humanitario a los adultos mayores de 70 años miembros de las Fuerzas Armadas y la Policía Nacional del Perú y a los que hayan sido integrantes de los Comités de Autodefensa «que cuenten con sentencia firme con calidad de cosa juzgada o se encuentren en trámite de ejecución de sentencia, con pena privativa de libertad efectiva o suspendida».

Luego del anuncio de Boluarte, Marieta Rivera, hija del general retirado Juan Rivero Lazo, señaló que se trata de «un día histórico» para su familia tras la promulgación de la ley de amnistía.

Ello por los delitos «derivados u originados» en el marco de su participación «en la lucha contra el terrorismo entre los años 1980 y 2000", siempre y cuando «no hayan sido condenados por delitos de terrorismo ni por delitos de corrupción de funcionarios».

La ley fue presentada por Eduardo Salhuana y Patricia Juárez, entonces presidente y primera vicepresidenta del Congreso, al Ejecutivo, ya firmado por Dina Boluarte y el premier Eduardo Arana.

Martín Vizcarra fue recluido en el penal de Barbadillo en Ate

El Instituto Nacional Penitenciario (INPE) determinó que el expresidente Martín Vizcarra cumpla los cinco meses de prisión preventiva que le impuso el Poder Judicial en el penal de Barbadillo, ubicado en las instalaciones de la Dirección de Operaciones Especiales (Diroes), en el distrito de Ate.



• **VIZCARRA FUE TRASLADADO** bajo estrictas medidas de seguridad.

"El procesado Martín Vizcarra Cornejo ha sido clasificado al Establecimiento Penitenciario Barbadillo", informó el ente estatal en un comunicado publicado en su cuenta en X (antes Twitter).

"El INPE garantiza el respeto de sus derechos fundamentales y el estricto cumplimiento del régimen penitenciario conforme a ley", añadió.

Traslado de Vizcarra a Barbadillo

Mientras el INPE daba a conocer el destino de Vizcarra, el expresidente era trasladado al penal en Ate, en un operativo que concitó gran cobertura periodística.

La Policía Judicial escoltó a Vizcarra desde la carceleta del Poder Judicial, donde pasó la noche, hasta Barbadillo, en una furgoneta, bajo estrictas medidas de seguridad y seguida por periodistas.

Hasta el centro penitenciario llegó Erwin Siccha, abogado de Martín Vizcarra, quien cuestionó que la defensa legal del exmandatario aún no haya sido notificada de la resolución judicial de los cinco meses de prisión preventiva.

Martín Vizcarra es el cuarto expresidente de la República recluido en este establecimiento penitenciario junto con Alejandro Toledo, Ollanta Humala y Pedro Castillo.

El fallecido exmandatario Alberto Fujimori también estuvo recluido en Barbadillo, entre 2007 y 2023.

Cabe mencionar que Martín Vizcarra pasó la noche en la carceleta del Poder Judicial, ubicada en la sede de la Corte Superior de Justicia de Lima, en el distrito de La Victoria; desde donde fue trasladado al penal de Barbadillo.

PJ ordena a Fiscalía concluir linvestigación contra Dina Boluarte

El Poder Judicial ordenó al Ministerio Público que concluya la investigación preliminar seguida a la presidenta Dina Boluarte por los presuntos delitos de lavado de activos y financiamiento prohibido de organizaciones políticas en la campaña electoral del 2021, cuando fue parte de la fórmula presidencial del partido Perú Libre.

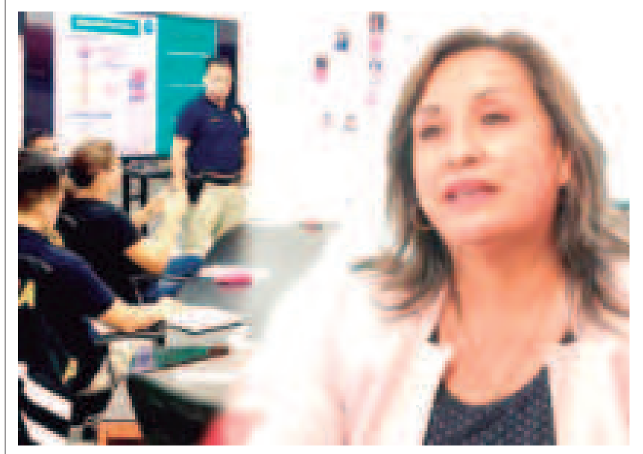
El juez Fernando Valdez Pimentel adoptó esta medida al declarar «fundada» una solicitud de control de plazo que presentó la defensa legal de la mandataria, para que se ordene a la Fiscalía concluir esta investigación preliminar.

A través de una resolución emitida el último 13 de agosto, a la que tuvo acceso RPP, el magistrado ordenó que la Fiscalía a cargo del caso debe emitir la disposición en la que se concluya está investigación preliminar y realizar el pronunciamiento que corresponda; es decir, si archiva el caso o formaliza una investigación preparatoria contra Boluarte Zegarra por estos hechos que ocurrieron cuando no tenía la condición de "aforada».

La defensa legal de la jefa de Estado alega que el 19 de enero del 2023 iniciaron las diligencias preliminares por el plazo de ocho meses, las cuales vencieron el 16 de septiembre de ese año, por lo que se realizaron tres ampliaciones del plazo de la investigación preliminar.

Así, se señala que las ampliaciones van en contra de lo establecido en la jurisprudencia de la Corte Suprema respecto a que, una vez vencido el plazo primigenio, no se puede ampliar ni prolongar está investigación preliminar.

Al respecto, el Ministerio Público pidió rechazar la solicitud de la defensa legal de la mandataria, al señalar que se trata de un caso que comprende delitos de lavado de activos, financiamiento ilegal de partidos políticos, organización criminal y otros; y, debido a la modalidad de actos de investigación complejos, se estableció el plazo máximo de las diligencias preliminares de 36 meses, que vence recién en enero de 2026.



• **MANDATARIA** es investigada por varios delitos.

PJ dicta 7 días de detención a colombianos en Santa Rosa

El Poder Judicial dictó 7 días de detención preliminar judicial contra los ciudadanos colombianos John Willington Amias López y Carlos Fernando Sánchez Ortegón topógrafos que fueron intervenidos en flagrancia cuando realizaban mediciones sin autorización en la isla Santa Rosa.

A ambos se les investiga por la presunta comisión del delito de atentado contra la integridad nacional en la modalidad de actos dirigidos a someter a la República peruana a la dominación extranjera, cuya pena es no menor a 15 años de prisión.

De acuerdo con la resolución del juez César Vela Flores, los actos de los topógrafos colombianos, sumado a que se les halló una bandera colombiana, pueden ser interpretados como "acciones provocativas con la finalidad de entorpecer la relación diplomática entre Perú y Colombia". Por ello, dice el magistrado, correspondería una investigación más exhaustiva.

El juez considera que los ciudadanos colombianos podría huir de la justicia si es que se dispone su libertad porque la pena que enfrentarían si son hallados culpables es de mínimo 15 años de prisión.

Asimismo, el magistrado sostiene que los topógrafos podrían obstaculizar la investigación intimidando a los pobladores de la isla Santa Rosa para que cambien su versión sobre los hechos que se les imputa. Estos son el izamiento de la bandera de Colombia y la realización de estudios topográficos en territorio peruano sin autorización local.



• **TOPÓGRAFOS** fueron intervenidos en flagrancia.

ANUNCIAN EN SESIÓN SOLEMNE

El problema del transporte se soluciona con intercambios viales y más unidades

La tradición, la cultura y el patriotismo representan un compromiso con la renovación y el fortalecimiento del espíritu arequipeño. Así quedó demostrado ayer durante el izamiento del pabellón nacional y, con mucho orgullo, de la bandera de Arequipa, en un acto que contó con la presencia de autoridades del Gobierno nacional, regional y local.

Los actos protocolares iniciaron con el izamiento en la Plaza de Armas, seguido de la tradicional misa tedeum en la Basílica Catedral. Posteriormente, las autoridades se trasladaron a pie por la calle Mercaderes hasta el histórico Teatro Municipal, para la sesión solemne.

La ceremonia central se desarrolló en el Teatro Municipal, donde el alcalde provincial de Arequipa, Víctor Hugo Rivera Chávez, pronunció un discurso en el que exigió al Gobierno central mayor apoyo para la ciudad, especialmente en el ámbito del transporte.



ALCALDE Y REGIDORES de la Municipalidad Provincial de Arequipa.

La congresista por Arequipa, María Agüero Gutiérrez, del partido Perú Libre, fue rechazada por un grupo de asistentes cuando fue anunciada por el maestro de ceremonias. Los presentes expresaron su descontento con silbidos y gritos de "¡que se vaya!", generando un momento incómodo a la parlamentaria durante las celebraciones por el aniversario de la ciudad.

Al respecto, manifestó que Arequipa necesita inversión en infraestructura vial, más unidades de transporte urbano y apoyo económico del Estado. "En el Perú no existe un respaldo real a este sector; en otros países, el transporte público es subvencionado", señaló.

Aprovechando la presencia del ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero, el burgomaestre solicitó mil millones de soles para ejecutar obras de infraestructura, como intercambios viales y la construcción del puente Umapalca, que beneficiará a los distritos de Sabandía, Characato, Polobaya, entre otros.

Enfatizó: "Es un encargo personal, señor ministro, para que lo traslade a la presidenta (Dina Boluarte), para que voltee la mirada hacia Arequipa, porque después de Lima, es la ciudad más importante del país. Necesitamos ese apoyo para el transporte".

Por otro lado, anunció una obra importante para la ciudad: el intercambio vial entre la avenida Metropolitana y Promart, que se ejecutará mediante la modalidad de obras por impuestos, con la empresa Sociedad Minera Cerro Verde.

"Hemos conseguido que Sociedad Cerro Verde se comprometa con esta obra y que ejecute el expediente técnico y el proyecto del intercambio vial, con una inversión de 89 millones de soles", afirmó el alcalde.

Agregó que existen perfiles técnicos para otros proyectos en los sectores de Ciudad Municipal y Guardia Civil, financiados con 180 millones de soles provenientes de las utilidades de Caja Arequipa en los últimos tres años.

Asimismo, afirmó que su gestión ha recuperado la confianza de la población y, con el apoyo de los regidores, viene desarrollando un trabajo silencioso en los últimos meses. "Hemos ejecutado obras y cumplido con los plazos establecidos".

Informó también que está en plena ejecución la construcción del puente Ernesto Gunther, ubicado en el ingreso al distrito de Jacobo Hunter. Esta infraestructura sufrió graves daños por las intensas lluvias y deberá ser demolida para su renovación.

Finalmente, visiblemente emocionado y con voz entrecortada, expresó: "Así como inicié mis palabras agradeciendo a Dios, quiero agradecer a dos personas importantes en mi vida: a mis padres. Sin su educación y formación, no estaría aquí. Gracias, papá y mamá".

LECTURA DEL ACTA DE FUNDACIÓN

La lectura del Acta de Fundación estuvo llena de acento arequipeño o "habla loncco", a cargo de la alumna Ani Esmeralda Usedo Quispe, alcaldesa escolar de la I.E. 40174 Paola Frassinetti, Fe y Alegría, del distrito de Paucarpata.

Lo singular fue que la estudiante leyó el acta con el característico acento loncco, lo que llamó la atención y causó sorpresa entre las autoridades regionales, nacionales e invitados presentes en el Teatro Municipal.

Arzobispo de Arequipa destaca que el «poder es un llamado a servir»

Durante la misa y tedeum por el 485.° aniversario de la Ciudad Blanca, el arzobispo Javier Del Río Alba agradeció a Dios por la creación de Arequipa y subrayó que su fundación fue un designio divino. Señaló que, bajo el amparo de Nuestra Señora de la Asunta, la ciudad acoge el evangelio y mantiene viva su fe católica. Finalmente, enfatizó que las autoridades están llamadas a servir y dar la vida por el prójimo.

«Le damos las gracias a Dios por el don de Arequipa y la fe de nuestra ciudad, nuestra región y nuestro Perú. Esa fe católica que siempre ha formado parte de nuestra identidad. (…) Hace 485 años, un día como hoy, se preparaba la fundación española de nuestra ciudad. Que sería el 15 de agosto bajo el amparo de la Santísima Virgen María, en la advocación de Nuestra Señora de Asunción. Casi cinco siglos han pasado desde entonces y con alegría nos reunimos así cada año para celebrar el inmenso don de Dios», expresó el monseñor.

El arzobispo recordó que, al fundar Arequipa, los españoles —entre ellos misioneros que dejaron sus pertenencias para viajar al Nuevo Mundo— cumplían un plan de Dios, cuyo propósito era llevar su palabra más allá de esa época y hasta nuestros días. Destacó que, por su amor y misericordia, Dios otorgó el don del evangelio para acogerlo en la vida y en el corazón, siguiendo el ejemplo de la Virgen María.

Durante la homilía, enfatizó que Arequipa nació como una comunidad católica, inspirada en la frase bíblica "Fiat mihi secundum verbum tuum" ("Hágase en mí según tu palabra"). Explicó que, bajo el resguardo de Nuestra Señora de la Asunta, la ciudad se fundó bajo la mano de Dios. En este contexto, subrayó el papel de las autoridades como servidores de la comunidad.

«La dicha no está en detentar el poder por el poder. Todos los que tenemos un poquito de poder, cada uno en el ambiente que le corresponde, tenemos experiencia. El poder no da ninguna dicha, sino que es un llamado a servir y dar la vida. El señor, a través de su palabra, nos dice que todo poder viene de él y ese poder nos fue dado para servir. Parte del éxito de nuestro servicio depende de que acojamos su palabra y nos dejemos transformar para experimentar el gozo y alegría de ser cristianos», afirmó.

Finalmente, el arzobispo indicó que Dios eligió gratuitamente a los cristianos para participar de la vida divina y agradeció por la victoria sobre el mal obtenida a través de Jesucristo.

IZAMIENTO

Como parte de las celebraciones por el aniversario, ayer a las 9:00 horas se realizó el izamiento del pabellón nacional y la bandera de Arequipa en la Plaza de Armas. La ceremonia, promovida por la Municipalidad Provincial de Arequipa (MPA), contó con la presencia del ministro de Agricultura, Ángel Manero; el gobernador regional, Rohel Sánchez; el alcalde provincial, Víctor Hugo Rivera; la congresista María Agüero; y otras autoridades locales y regionales.



MONSEÑOR hizo un llamado a las autoridades en misa por aniversario.

Opinión

DE LENGUA

"El expresidente Martín Vizcarra desafiaba a la justicia con sus viajes a distintas partes del país. Es un acto de justicia".
Excongresista Gilbert Violeta

EDITORIAL

EL DÍA DEL FESTEJO

Ningún arequipeño dejará de festejar el día jubilar de la ciudad en la que nació o a la que vino buscando desarrollo personal y sintiéndose habitante de una región en la que todos los que viven son arequipeños, porque esa es su razón de trabajar por una tierra que ya tiene más de un millón y medio de habitantes y que está buscando una segunda ciudad para posibilitar que la capital siga siendo lo que es ahora una ciudad fundada por españoles a la manera y usanza de como ordenó el conquistador español Francisco Pizarro y de la que también disfruta la ciudad de Huánuco.

Como es norma vigente en las capitales regionales en la fecha en la que se recuerda su fundación, los trabajadores públicos y privados gozarán de descanso o del pago triple de su salario diario. Lamentablemente los que no tengan trabajo no disfrutarán sino de la fiesta misma participando del corso y de las actividades oficiales organizadas por la Municipalidad Provincial de Arequipa y por las instituciones públicas y privadas.

¡VIVA AREQUIPA! GRITAREMOS HOY DURANTE LA MAÑANA, LA TARDE Y LA NOCHE. TAMBIÉN RENOVAREMOS LA PROMESA DE SER MEJORES DE LO QUE HASTA AHORA HEMOS SIDO.

La Iglesia recordará también el II Congreso Eucarístico Nacional y renovará su fe católica luego de poner el estandarte de la ciudad ante la Virgen de la Asunción gran patrona de nuestra querida tierra.

Arequipeños somos en realidad los que tenemos el privilegio de vivir al pie de los volcanes y recordando las luchas que por las libertades ha cumplido en la historia del Perú el pueblo arequipeño. Estamos orgullosos del pasado que nos dejaron los hombres de ayer y también las mujeres que nos honraron al darnos los hijos que hoy tenemos.

PLAN AREQUIPA CIUDAD DE PRIMER MUNDO

POR: EDGARD NORBERTO "BETO" LAJO PAREDES



El 10 de agosto de 2022, el decano de la prensa arequipeña tuvo la gentileza de publicar mi artículo "Arequipa: Ciudad de Primer Mundo", lo retomo al acercarnos al 485 aniversario de fundación española y próximos a los 500 años, para sugerir elaborar el Plan Arequipa Ciudad de Primer Mundo, con la participación de la Municipalidad Provincial de Arequipa, Gobierno Regional de Arequipa, Presidencia del Consejo de Ministros, universidades públicas y privadas, colegios profesionales, Cámara de Comercio e Industria, ONG de Investigación, fuerzas vivas: FDTA, AUPA, MYPES y sociedad civil. En el citado artículo escribimos: "La ubicación de Arequipa, le permite accionar sobre costa y sierra con facilidad (Ramón Gutiérrez: Evolución Histórica Urbana de Arequipa 1540-1990); culinariamente, destaca con una oferta gastronómica variada y en plena expansión, además, aquí nació las ferias con Festisabores en el año 2006, después vino Mixtura (Alan Fairlie y otros: Cadenas Productivas y clústeres en el sector gastronómico peruano). Arequipa ha logrado reducir la desigualdad económica; en tanto, sus autoridades regionales han apoyado los procesos de inversión privada asociados al desarrollo minero y a la agricultura de exportación (Roxana Barrantes y otros: Las posibilidades del desarrollo inclusivo. Dos historias regionales); y tenemos 10 000 años de antigüedad prehistórica (Manuel Huanqui Hurtado: Hablan mil momias después de mil años), es decir, contamos con memoria". Acto seguido, señalé: "A ello se agrega su potencial diversidad económica, de desarrollar: agricultura, minería, industria, servicios, sede de eventos internacionales; como epicentro comercial del gran sur nacional; ser el eje facilitador del movimiento económico del centro sudamericano (sur de Perú, occidente de Bolivia, oeste de Brasil, norte de Argentina, Uruguay, Paraguay y norte de Chile), y establecerse cual nexo del mercado mundial, entre Sudamérica y Asia emergentes, por la Cuenca del Pacífico, con su puerto de Matarani y el futuro megapuerto de Corío". Añadimos: "Finalmente, gozamos del título universal de alcance planetario, conferido por la UNESCO; todo ello confluye en una categórica declaración de nuestro Premio Nobel de Literatura 2010, Mario Vargas Llosa, que compartimos: "Estoy orgulloso de ser arequipeño y pertenecer a este pueblo tan cariñoso" (Arequipa Patrimonio Cultural de la Humanidad)". Esta propuesta no es nueva, además, ya se ha hecho anteriormente, sirve de veraz antecedente, exitoso precedente y real experiencia de gestión de desarrollo autónomo y descentralizado, lo realizado por la otrora Junta de Rehabilitación y Desarrollo de Arequipa (JRDA), creada por la Ley N.° 12972, puesta en práctica posterior a los fuertes terremotos habidos en nuestra ciudad. Dicha JRDA, tuvo una composición amplia, técnica y democrática, la integraron representantes del sector público, sector privado y sociedad civil; pusieron en funcionamiento la concertación intergubernamental (presencia de los dos niveles de gobierno: local y nacional) e intersectorial (trabajo conjunto de las entidades públicas afincadas en la ciudad), con efectiva participación de organizaciones populares y gremios sindicales (instituciones del pueblo de ese entonces).

La ciudad rebelde por la Constitución y democracia, en los años sesenta, se unió para rehabilitarse de los feroces terremotos, lo consiguió; en los años setenta, se unió para defender la pequeña y mediana propiedad agrícola de la reforma agraria velasquista, lo consiguió; en los años ochenta, eligió autoridades locales de signo político diferente al partido de gobierno, mostrando su personalidad regionalista; en los años noventa, nunca agachó la cabeza al dictador de turno; en la primera década del siglo XXI, por un lado, frenó el proceso privatizador desnacionalizador neoliberal, y, de otro lado, instauró el modelo de negociación transparente y participativo, de inversión minera, como palanca de crecimiento económico. Este proceso concertador debe epilogar en el Plan de Desarrollo Integral con Justicia Social, apuntando a hacer de Arequipa la ciudad sudamericana de primer mundo, hacia el quinto centenario, donde haya pleno empleo, fomento de la inversión privada, erradicación de la pobreza, educación y salud de calidad, economía regional con valor agregado y seguridad ciudadana eficaz. Viva Arequipa.

REFLEXIONES

¿LA IA APAGA EL PENSAMIENTO CRÍTICO?



POR RICARDO MONTERO

"No esperes más, date de alta hoy y deja que Ada diseñe tu vida." Así arranca Titania, un pódcast español disponible en Spotify y otras plataformas. En la trama, Titania es un sistema de inteligencia artificial (IA) capaz de dominar rutinas, anticipar comportamientos, aconsejar sobre decisiones –prepararse para enfrentar el clima o abordar una entrevista de trabajo– y capturar datos para hackers o manipuladores.

En pocas palabras, Titania dicta todo lo que una persona quiere saber o hacer, reduciendo la necesidad de razonar por cuenta propia. Esta distopía sonora conecta con un riesgo muy real. Al respecto, la neurocientífica española Mara Dierssen advierte que delegar tareas rutinarias a la IA –como redactar correos electrónicos– debilita la memoria y erosiona la capacidad de pensar críticamente y resolver problemas de forma autónoma. No obstante, esta inquietud no nació en el siglo XXI con ChatGPT y la IA. Filósofos del siglo XX como Heidegger, Marcuse, Arendt y Habermas ya advirtieron que la tecnología, la usada, puede debilitar nuestra capacidad de cuestionar y pensar críticamente, limitando la libertad.

La Unesco recuerda que, más allá de leer, escribir y contar, necesitamos pensamiento crítico: la capacidad de analizar, cuestionar y decidir con criterio, tanto en las elecciones cotidianas o en las trascendentales como en analizar qué dicen las personas, qué quieren decir, de qué forma responderles o con quién compartiremos el resto de nuestra vida. Por lo tanto, aprender a ser un pensador crítico es fundamental en la era digital porque pensar por nosotros mismos es un acto de libertad.

En otro episodio, un personaje afirma: "Titania siempre acierta con lo que me gusta, así que dejo que ella elija por mí". Esa lógica ya domina en las redes sociales y el comercio electrónico, en el que algoritmos moldean lo que vemos, creemos y compramos, convenciéndonos de que pensar ya no es necesario. Algo similar imaginó George Orwell en su novela 1984, donde el poder y el control absoluto se mantenía empobreciendo el lenguaje para desterrar el pensamiento crítico. En el fondo, 1984 y Titania hablan de la misma amenaza desde ángulos distintos. Orwell imaginó un mundo en el que el pensamiento era sofocado por la vigilancia y el control del lenguaje. Titania proyecta un mundo donde no dejamos de pensar por miedo, sino por comodidad, ya que la tecnología lo hace todo por nosotros. En ambos casos, la pérdida de libertad mental llega sin violencia, se disfraza de utilidad, confort y eficiencia. Y ahí reside el verdadero peligro: cuando dejamos que gobiernos, corporaciones o algoritmos piensen en nuestro lugar, entregamos, sin notarlo, la esencia misma de nuestra humanidad.

En su tiempo, Albert Einstein ya lo había expresado con precisión: "¿Por qué esta magnífica tecnología científica, que ahorra trabajo y nos hace la vida más fácil, nos aporta tan poca felicidad? La respuesta es simple: porque aún no hemos aprendido a usarla con tino".

OJO VIVO

POR: CARLOS MENESES CORNEJO

****
HOY
****

Mientras arequipeños y piuranos festejaremos hoy nuestro día jubilar, la presidenta Dina Boluarte lo pasará en Santa Rosa de Loreto. Ella visitará la zona limítrofe con Colombia y ratificará la condición de peruana que tiene esa población ubicada al pie del Amazonas, también estará todo el gabinete.



SANTA ROSA DE LORETO

PATRICIA BENAVIDES

****
ESTÁ TRABAJANDO
****

En el Ministerio Público y en la Segunda Fiscalía Suprema Penal trabaja desde ayer Patricia Benavides. El primer día lo usó para acondicionar su oficina y tuvo un diálogo con la fiscal suprema, Delia Espinoza, que dirige el Ministerio Público.

****
CELDA
****

La celda que desde ayer ocupa el expresidente Martín Vizcarra es la misma en la que estuvo preso Alberto Fujimori, disfruta de agua caliente y de teléfono directo a la calle, beneficios que también tienen Pedro Castillo, Ollanta Humala Tasso y Alejandro Toledo.



MARTÍN VIZCARRA

CARLOS MENESES

****
COINCIDENCIA
****

En día en que Carlos Meneses recibió la medalla de oro de la ciudad se cumplían 70 años de actividad periodística, él empezó en el diario El Pueblo con una nota pequeña y con el seudónimo de Carmeco y después cambió a Karkome, a sugerencia de su maestro y amigo Samuel Lozada Tamayo, porque significaba carcomer.

LA FOTO DE HOY



MIENTRAS LA CIUDAD se preparaba para festejar la Entrada del Ccapo, en Paucarpata, los niños del Jardín Miguel Grau participaron en un pequeño pasacalle con diferentes vestimentas típicas, acompañados de docentes y familiares.

EFEMÉRIDES

15 DE AGOSTO...
Día de Arequipa
Día de Huánuco

1539.- Gómez de Alvarado «El Viejo», funda la ciudad de Huánuco con el nombre de «León de los Caballeros de Huánuco», debido a que sus antiguos pobladores eran llamados guanucos.

1540.- Garcí Manuel de Carbajal funda la Villa de la Asunción de Nuestra Señora del Valle Hermoso de Arequipa, actual ciudad de Arequipa. El pueblo arequipeño celebra su aniversario con desfiles, ferias y espectáculos por toda la ciudad.



Fundado en 1905 por Edilberto Zegarra Ballón
Director: Carlos Meneses Cornejo **Jefa de Redacción:** Rocío Velazco Concha **Inversiones Granma S.A.C.**
Dirección: Calle Miguel Grau N° 200 - Yanahuara.
Publicidad: 221980 **Redacción:** Anexo 14 **Hecho el Depósito Legal en la Hemeroteca Nacional del Perú Depósito Legal Nº 2003-3260**

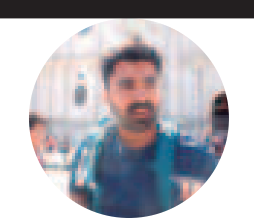
VISITANTES CUENTAN SUS EXPERIENCIAS

Arequipa desde los ojos del turista

En su aniversario, Arequipa se viste de fiesta. Las calles empedradas respiran historia, los muros de sillar reflejan la luz intensa del mediodía y el Misti, imponente, custodia la ciudad como un guardián milenario. Entre plazas, iglesias y balcones coloniales, visitantes de distintas latitudes recorren la Ciudad Blanca y comparten sus impresiones, atraídos por su arquitectura, su gastronomía y la calidez de su gente.



POR. GERMÁN YUCA CH.



Uno de ellos es Roshan (28), llegado desde el Reino Unido. Con la Plaza de Armas como escenario, relata su experiencia: «He estado en Lima, Trujillo y luego en Arequipa. Creo que Arequipa ha sido lo mejor hasta ahora. Las antiguas construcciones, la Catedral y el volcán [Misti] de fondo es impresionante. Creo que es lo mejor que vi hasta ahora. Es mi primera vez aquí y me agrada el paisaje. La gente [los arequipeños] han sido amables, agradables y muy serviciales. Me sentí seguro, en comparación con Lima. Allá si vas por la zona equivocada, puede ser inseguro».



No muy lejos, mientras revisa un mapa de rutas turísticas, Wale (34), procedente de Estados Unidos, resalta lo que más le impactó: «Para mí lo más atractivo de Arequipa es el paisaje, las montañas y el volcán [Misti]. Acabamos de llegar de Cusco, ahora vamos rumbo al valle del Colca. Luego a Puerto Maldonado, Máncora y Lima. Hasta ahora me gusta mucho lo que he visto. Recomendaría a otros turistas visitar Arequipa. Es realmente bonita». Su itinerario incluye destinos icónicos, pero asegura que la Ciudad Blanca ya dejó su marca en el viaje.



En las calles del centro histórico, Harry (42), de Inglaterra, aprovecha su corta estadía para empaparse de la historia local. «Arequipa es una ciudad preciosa, muy bonita, con buena comida y gente encantadora. Es un lugar agradable. Y las montañas al fondo. Llegué ayer, así que no he tenido mucho tiempo, pero hice un recorrido a pie con un lugareño y aprendí mucho sobre la historia de Arequipa. Es un destino fantástico para visitar en Perú y hay muchísimas cosas interesantes que hacer tanto en la ciudad como fuera de ella». Su relato refleja el interés creciente por experiencias turísticas guiadas por residentes.

Antes de partir, Ross (38), de Irlanda, comparte sus impresiones mientras contempla los portales y la Catedral: «La gente es muy amable, la comida deliciosa, las bebidas excelentes. Todo es increíble. Solo estoy aquí un día, pero creo que Arequipa tiene muchos atractivos. Creo que si vienes a Perú, definitivamente deberías visitar Arequipa. La arquitectura es hermosa, la historia es muy interesante y, además, la comida es excelente».



Durante el desarrollo de esta nota, también destacó la experiencia de David Baltazar. Él es originario de Bélgica, se dedica al turismo y lleva dos meses recorriendo Perú. Con un dominio asombroso del español, continuó que llegó a Bolivia, continuó por Ecuador y, atraído por el lago Titicaca, viajó a Puno, luego llegó a Cusco y finalmente se aventuró a Arequipa. Además de resaltar el patrimonio histórico y arquitectónico del centro histórico, subrayó que la peatonalización del centro es amigable con los turistas.

«Nunca había oído hablar de Arequipa. Cuando soñamos con viajar a Perú, pensamos en Machu Picchu o el lago Titicaca, pero no de Arequipa. Alguien con poco tiempo no llegará hasta aquí, lo que es lamentable debido a que tiene muchos atractivos. Soy belga, mi país es pequeño; en tres horas lo cruzas. Los turistas llegan hasta la capital, Bruselas, y termina el recorrido. En Perú hay mucho por ofrecer», nos cuenta.

Sin embargo, su mirada no fue solo de elogio. David llegó a Arequipa hace varios días y, según afirma, se enteró a través de redes sociales del conflicto surgido entre residentes de Puno y su exclusión de las festividades como el corso y los pasacalles en el centro histórico. «Realmente no entiendo el motivo, pero imagino que cada región defiende su cultura, su gastronomía, que también es muy importante», añadió.

Entre sus recomendaciones, señaló que la Catedral debería mejorar su sistema de información para los turistas, ya que no se detallan adecuadamente los horarios de atención ni los cierres. En contraste, destacó el caso del Monasterio de Santa Catalina, que cuenta con un horario claro y bien difundido. Entre miradas entusiastas y voces críticas, los visitantes coinciden en que Arequipa es un destino que combina historia, paisajes y sabores. Una ciudad que seduce desde el primer paso y deja huella, pero que también tiene espacio para mejorar la experiencia turística.

CON EL CORSO DE LA AMISTAD

La fiesta de los arequipeños se traslada a la Av. Independencia

La ciudad de Arequipa continúa disfrutando de sus festividades, y hoy se llevará a cabo el Corso de la Amistad como parte de las celebraciones por el 485.° aniversario de su fundación española. Aunque no hay una cifra oficial, se estima que cada año unas 120 mil personas asisten y participan en este tradicional desfile.

La actividad, organizada por la Municipalidad Provincial de Arequipa, comenzará a las 9:00 a. m. en el óvalo Mariscal Castilla y recorrerá importantes vías de la ciudad, como las avenidas Mariscal Castilla e Independencia, hasta culminar cerca del estadio Melgar. Se trata de un evento que combina cultura, folclore y sentimiento regional.

Durante el recorrido, el público podrá disfrutar de más de 80 delegaciones, tanto nacionales como internacionales, que presentarán comparsas, danzas típicas, carros alegóricos y música en vivo. Todo esto busca rendir homenaje a la identidad arequipeña y celebrar la diversidad cultural del sur del país.

Entre los países presentes en el Corso de la Amistad figuran Eslovenia, México, Colombia, Ecuador, Chile, Argentina y Bolivia. Asimismo, participarán agrupaciones nacionales provenientes de Piura, Lima, Abancay y Arequipa.

Además, entre las delegaciones participantes habrá una selección especial de danzas de Puno. Según las autoridades, sólo las agrupaciones que resulten ganadoras del concurso del 10 de agosto podrán formar parte del Corso, con el fin de garantizar la calidad artística y evitar el exceso de participantes, situación que en años anteriores complicó la logística del evento.



DIVERSIDAD CULTURAL se disfrutará en el Corso de la Amistad.

Al respecto, Diego Ayca, subgerente de Gestión de Riesgos y Desastres de la municipalidad, indicó que se han tomado medidas para que el evento concluya a las 20:00 horas, evitando que se extienda hasta la medianoche, como ocurrió el año pasado. "Queremos un evento ordenado, seguro y más familiar", declaró.



CONTINÚAN CELEBRACIONES por el 485 aniversario de Arequipa.

Como parte del plan de seguridad, se habilitarán zonas de evacuación claramente señalizadas a lo largo del recorrido. También se dispondrán puntos de hidratación y servicios higiénicos para garantizar la comodidad del público asistente, que suele abarrotar las calles desde muy temprano.

La municipalidad ha publicado, además, un croquis oficial con el mapa del recorrido, que incluye zonas seguras para los espectadores. Este documento está disponible en sus canales oficiales y en medios aliados que participan activamente en la difusión del evento.

Con la alegría que caracteriza a los arequipeños, este 15 de agosto la ciudad se vestirá de fiesta, color y tradición. El Corso de la Amistad promete, una vez más, ser el corazón de las celebraciones por el aniversario de la Ciudad Blanca.

Se recomienda al público acudir con anticipación, protegerse del sol con sombreros y bloqueador solar, y mantenerse hidratado. También se sugiere evitar llevar objetos voluminosos o mascotas, y respetar las indicaciones del personal de seguridad durante toda la jornada.

El Corso de la Amistad 2025 no solo es una expresión cultural, sino también un motor turístico y económico para la ciudad. Restaurantes, hoteles y comercios esperan un aumento significativo de visitantes durante este feriado, lo que representa una importante inyección para la economía local.

BAILARON Y CANTARON DURANTE EL RECORRIDO

Miles de pobladores se unieron a la Entrada de Ccapo de Cayma

La ciudad de Arequipa vivió una jornada llena de color, música y tradición con la esperada Entrada de Ccapo en el distrito de Cayma, evento que forma parte de las actividades por el 485 aniversario de fundación española de la ciudad. Miles de pobladores, tanto arequipeños como visitantes, se volcaron a las calles para disfrutar del vibrante desfile costumbrista que reafirma la identidad cultural de la región.

El evento, organizado por la Municipalidad Distrital de Cayma, reunió estampas típicas de la tradición arequipeña y del folklore regional, logrando que la ciudad entera vibre al ritmo del carnaval loncco.

Entre aplausos inagotables y gran entusiasmo, los asistentes no dudaron en unirse al festejo cantando y bailando durante todo el recorrido, con la participación del alcalde de Cayma, Juan Carlos Linares.

El desfile inició en el estadio de La Tomilla, punto de partida de una verdadera mixtura de tradición ancestral. Alegorías vivientes como la picantería, la cosecha, la siembra, la fiesta de las almas, y la leyenda de San Gil de Cayma, despertaron el orgullo y la memoria colectiva de los asistentes.

Uno de los momentos más simbólicos fue la presencia de los tradicionales burritos cargados de ccapo, que, adornados con multicolores cintas y campanas, recordaron la antigua práctica de recolectar este arbusto en las faldas del volcán Chachani, luego de rendir homenaje a la Pachamama. A su lado, las lecheritas montadas en burros evocaron la forma en que se distribuía la leche fresca en tiempos pasados, portando cantarillas, cerones y porongos.



ALCALDE JUAN CARLOS LINARES, bailó y festejó junto a su esposa.



FIESTA SE VIVIÓ en la Plaza de Armas con Entrada de Ccapo.

También participaron delegaciones de diversas instituciones educativas del distrito, que, al compás del carnaval arequipeño, desfilaron con coreografías cuidadosamente preparadas, acompañadas por animadas bandas escolares. Su paso fue recibido con algarabía por el público que se agolpó a lo largo del extenso recorrido.

La ruta del pasacalle cubrió importantes arterias del distrito y la ciudad, comenzando en la avenida Ramón Castilla de La Tomilla, para continuar por Bolognesi, Cayma, Ejército, puente Grau, calle Santa Catalina y culminar en la Plaza de Armas de Arequipa, como se hacía en épocas antiguas.

En el corazón del desfile, destacó el merecido homenaje a los hermanos Víctor y José Dávalos, auténticos embajadores de la música arequipeña. La Municipalidad de Cayma les rindió un emotivo tributo reconociendo su aporte artístico a nivel local e internacional, especialmente por el reciente reconocimiento otorgado por el gobernador del estado de Nueva York, en Estados Unidos.

El momento del homenaje conmovió a los presentes, al recordar la trayectoria y legado de los hermanos Dávalos, quienes con su voz y guitarra han difundido la música tradicional arequipeña por el mundo entero. La emoción se apoderó de los artistas, visiblemente emocionados, agradecieron al pueblo caymeño.

Cada año, la Entrada de Ccapo se consolida como una de las manifestaciones culturales más importantes de la región, y esta edición no fue la excepción. La mezcla de costumbres, simbolismos y alegría popular convirtió la jornada en una verdadera fiesta del pueblo.

Desde muy temprano, familias enteras llegaron a los puntos del recorrido para ubicarse en las mejores zonas, portar banderas, sombreros típicos y cámaras para inmortalizar el evento. El ambiente fue completamente festivo, marcado por la hospitalidad y la participación activa de la ciudadanía.

Se está haciendo costumbre que, en la mayoría de ceremonias y actividades, antes o al término de los eventos se cante el himno de Arequipa, ayer en la Plaza de Armas no fue la excepción, donde participaron los pobladores y se aunaron las autoridades.

La autoridad edil de Cayma, Juan Carlos Linares, destacó que este tipo de actividades no solo celebran a Arequipa, sino que también cumplen con el propósito de preservar las costumbres que nos definen como región. «No podemos permitir que nuestra identidad se pierda, debemos seguir fomentando la cultura, la gastronomía y nuestras tradiciones», señaló.

Con este emotivo pasacalle, el distrito de Cayma se suma a las celebraciones por el aniversario de la Ciudad Blanca, reafirmando su compromiso con la cultura y dejando en claro que las tradiciones vivas son el alma de Arequipa.

INEI visitará unas 800 mil viviendas en la región

Hasta el 31 de octubre, cerca de 800 mil viviendas serán visitadas en toda la región Arequipa por más de 1 400 censistas, quienes recorrerán zonas urbanas y rurales para recolectar información fundamental sobre la realidad de cada hogar.

La directora del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) Arequipa, Silvia Pacheco Valenzuela, anunció oficialmente el inicio de los Censos Nacionales 2025: XIII de Población, VIII de Vivienda y IV de Comunidades Indígenas.

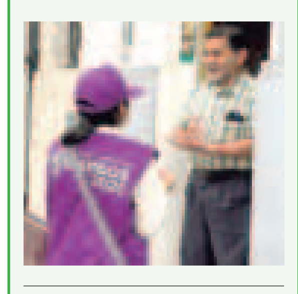
La jefa del INEI remarcó la enorme importancia de los Censos Nacionales 2025, ya que se convertirán en la principal fuente de información para diseñar políticas públicas focalizadas, orientadas a mejorar las condiciones de vida de toda la población.

"Hoy más que nunca, es fundamental que todos colaboremos con este esfuerzo nacional. Abramos nuestras puertas con confianza y brindemos los datos requeridos con total responsabilidad. Los censos nos ayudarán a saber cuántos somos, dónde estamos y qué necesitamos como país", enfatizó.

Pacheco también hizo un llamado reiterativo a la ciudadanía arequipeña para que participe activamente, señalando que el personal censal está debidamente identificado con chaleco y gorro morado, fotocheck con código QR y credencial del INEI, que puede ser verificada en su página web oficial.

CÉDULA

La cédula censal incluye 67 preguntas agrupadas en cinco secciones. Será respondida por un informante calificado: una persona mayor de 18 años que resida habitualmente en la vivienda y conozca los datos de todos sus integrantes.



• **MÁS** de 1 400 censistas recorrerán las calles de Arequipa.

Las preguntas permiten recoger información valiosa sobre la ubicación y características de la vivienda, así como aspectos relacionados a salud, educación, empleo, migración, discapacidad, autoidentificación étnica y otras dimensiones clave del entorno familiar y social.

El INEI recuerda que toda la información recolectada durante el operativo es estrictamente confidencial. La Ley N.° 13248 prohíbe divulgarla de manera individual, incluso por mandato judicial. Solo se publicarán resultados estadísticos agregados, sin datos que permitan identificar a personas u hogares.

Además, el Instituto garantiza el cumplimiento de la Ley N.° 29733 sobre Protección de Datos Personales y del artículo 97° del Decreto Supremo N.° 043-2001-PCM, que resguarda la seguridad y uso adecuado de la información censal.

Produce confirma reinicio de pesca de pota a partir del 25

En un importante encuentro con pescadores artesanales de las regiones de Arequipa, Moquegua y Tacna, el Ministerio de la Producción (Produce) anunció que el próximo 25 de agosto se dispondrá el reinicio de las faenas de pesca del «calamar gigante o pota» (Dosidicus gigas), como resultado de la Operación Calamar Gigante III.

El viceministro de Pesca y Acuicultura, Jesús Barrientos, en el Centro de Entrenamiento Pesquero de Ilo, junto al presidente del Instituto del Mar del Perú (IMARPE), directores generales y especialistas del sector, presentaron los avances de la Operación Calamar Gigante III, una campaña científica y de monitoreo que viene evaluando la disponibilidad y otros indicadores biológicos del recurso para garantizar su aprovechamiento sostenible. IMARPE informó que en los próximos días arribarán las últimas embarcaciones que aún operan en la zona sur del país. Una vez procesada la información, se determinará la cuota adicional final que podrán extraer los pescadores artesanales en esta nueva etapa, asegurando un manejo responsable de la biomasa.

"A partir del 25 de agosto volveremos al mar, pero lo haremos con responsabilidad. Cada decisión busca prevenir escenarios que comprometan la disponibilidad del recurso en 2026. Nuestro compromiso es con los pescadores, pero también con la sostenibilidad de la pota para las próximas generaciones", enfatizó Barrientos.

Durante la reunión, el viceministro también precisó que hasta que el Perú logre prevalecer su posición científica de tener un stock propio de la especie, resulta impropio atender el pedido de establecer la regionalización de una pesquería o una cuota diferenciada para la zona sur, en virtud que las decisiones de manejo se sustentan en criterios técnicos de gestión y en una visión de ordenamiento pesquero integral.

JUNTO A DISTRITOS DE LA CUENCA DEL SUR

Bustamante saluda a Arequipa con Entrada de Ccapo y pascana

En un ambiente festivo y de profunda identidad regional, la Municipalidad Distrital de José Luis Bustamante y Rivero celebró el 485.° aniversario de la fundación española de Arequipa. La tradicional Entrada de Ccapo, organizada por los distritos de la cuenca Sur Oriental, se consolidó como un homenaje vibrante a las raíces culturales de nuestra ciudad.



AUTORIDADES de la Cuenca Sur saludan a la Ciudad Blanca.

Con esta muestra de identidad, la Municipalidad de José Luis Bustamante y Rivero, a través de la Entrada de Ccapo y la pascana, demostró que la tradición arequipeña no solo se conserva, sino que se fortalece cada año.

El alcalde Fredy Zegarra Black enfatizó que esta actividad va más allá del festejo, siendo que se convierte en la reafirmación de nuestra tradición y un legado que debemos transmitir a las nuevas generaciones.

«Las tradiciones pertenecen a todos los arequipeños, no son exclusivas de nadie. La Entrada de Ccapo es de todos los distritos y la Cuenca Sur Oriental; estamos unidos y, para el próximo año, queremos que se sigan sumando más distritos, porque esta tradición es de todos.», sostuvo el burgomaestre.

DISTRITOS SE UNEN

En un acto de auténtico amor por nuestra tierra, los distritos del sur de la ciudad se unieron para ingresar con emoción a la Plaza de Armas en saludo por las fiestas jubilares de Arequipa.

Delegaciones de Chiguata, Mollebaya, Polobaya, Characato, Pocsi, Paucarpata, Tiabaya, Socabaya y el propio Bustamante y Rivero, junto a la Junta de Usuarios Zona Chili No Regulada, la Asociación de criadores, Propietarios y Aficionados de Toros de Pelea de Arequipa, amazonas y chalanes, formaron un desfile marcado por la fuerza del carnaval arequipeño, las pampeñas y danzas típicas que colmaron de ritmo y color las principales avenidas del distrito.



ALCALDE Fedy Zegarra Black resalta unión de los distritos.

El momento estelar se vivió en el frontis de la Municipalidad de José Luis Bustamante y Rivero, durante la Pascana, acto en el que se compartieron platos tradicionales, bebidas refrescantes y música en vivo, en un ambiente de hospitalidad y acogida. Las delegaciones de autoridades y danzantes fueron recibidas con cálidas muestras de afecto. La pascana constituye un acto simbólico de pausa, hermandad y renovación de energías antes de continuar la marcha hacia el centro de la ciudad.

Posteriormente, la caravana de los diferentes distritos continuó su recorrido hasta culminar en la Plaza de Armas, entre aplausos y expresiones artísticas, bajo el acompañamiento de la PNP.

Picanterías por moda, picanterías de paso y picanterías de verdad



El desconocimiento de nuestra propia gastronomía permite el abuso de oportunistas.

Por: Adrián Quicaño Portugal

Una verdad incómoda en la tan apreciada gastronomía arequipeña es que no en todas las denominadas picanterías se respetan verdaderamente los principios bajo los que nació. Un picante o un vaso de chicha como obsequio parece estar más en las historias de antaño que puestos en las mesas de hoy. Incluso más de una es acusada de abusar económicamente de la ignorancia del comensal. Nuevas generaciones quieren hacer primar su popularidad y la tecnología, dejando el buen sabor, la frescura y cariño de lado. Es también labor de las grandes picanteras reafirmar su enseñanza en la cocina y obligación del comensal aprender a comer bien.

No hace mucho, cuando la abuela daba sus lecciones de cocina, alguien le preguntó: ¿Para qué me enseñas?, si quizás después nunca lo haga. Ella respondía: "Pero sí comerás, y te enseño para que no te presenten cualquier cosa en la mesa y tú, como no sabes, dirás que está rico, porque no sabes ni la receta".

A todos nos enorgullece nuestra comida, pero ¿cuántos la sabemos preparar? Nos morimos de ganas por ir a las picanterías más famosas, y estando ahí solo comemos frituras. Esto se da porque no sabemos comer, lo que permite diversos abusos de algunas empresas de comida.

Para esclarecer un poco el panorama actual de nuestra cocina, tenemos que tener en claro que no todas son picanterías auténticas y que no todas respetan los valores y tradiciones propios de su origen. Lamentablemente, otras solo quieren existir por moda y otras solo son denominadas picanterías de paso.

-¿Qué están haciendo las picanterías por enseñar a las nuevas generaciones cómo se prepara un plato y cómo se degusta?

"No te puedes morir y llevarte la receta del sivinche de camarón o del llatan a la tumba, tienes que enseñar", sentencia Saida Villanueva, de la picantería La Cau Cau, quien narra que su cocina es abierta y a cualquier visitante que pregunte sobre algún platillo, se le enseña qué contiene y cómo se prepara.

A su vez, en conjunto con la Sociedad Picantera trabaja de la mano con el CITE Arequipa en la formación de jóvenes.

Por su parte, Marleny Mendoza, de la picantería Las 8 Tinajas, manifiesta que siempre hay la intención de enseñar a quien pregunte, e incluso ella tiene un bloque en la televisión donde enseña preparaciones desde cero. Las maneras hay, es menester del comensal arequipeño aprender.

-¿Qué pasa con estas picanterías que ponen el nombre que quieren y hacen los cambios a su antojo sobre platos añejos, y dicen que ese es su estilo?

Muchos tratan de improvisar. "La picantería es tradicional, hay algunos que se creen innovadores, pero más bien confunden al comensal. Tenemos que aprender a conservar y compartir las verdaderas recetas", afirma Gloria Rodríguez, de la picantería Antuquita de Mollebaya.

Mientras que su colega Luis Alberto Gallegos, de Los Geranios de Tiabaya, es mucho más enfático y sentencia: "Ahora todos quieren ser picanteros, porque está de moda. Antes a los hijos les daba vergüenza. Hoy en día todos se aventuran a abrir negocios similares por el apogeo, pero no todos lo llevan bien".

Mientras que doña Saida añade: "En algunas nuevas se pierde la autenticidad. Hay cosas que son únicas como el estofado. Estamos fomentando una uniformidad. Hay cosas que cambian, como las torrejas de cada localidad. Pero sí hay recetas antiguas que se tienen que preservar y respetar".



MARLENY MENDOZA, de la picantería Las 8 Tinajas.



SAIDA VILLANUEVA, de la picantería La Cau Cau.

-¿Qué pasa con la historia y los orígenes? ¿De las chicherías y picanterías que regalaban el vaso de chicha o el picante, cuánto queda de eso?

Como respuesta, Don Beto nos narra que cuando entra un visitante, de inmediato se le pone su tostado, mote o un escribano, ya que siempre debe haber cariño. Si esto no es ofrecido, es un hecho que no es una verdadera picantería, dejando en claro que solo es un negocio.

"Eso se llama un bebé de chicha y se sigue dando. Es un requisito entre todas las que son parte de la Sociedad, o quizás se le invita una torrejita, eso sí se conserva. Pero se tiene que fomentar mucho más, esa es la consigna", aclara la picantera de La Cau Cau.

¿Existe la picantería democrática? ¿Por qué algunas son tan caras, vale la pena pagar sus altos precios por el plato que sirven?

Gloria Rodríguez apunta bien: "No pueden existir picanterías tan caras, tiene que haber igualdad, eso es base de la picantería como tal. Lo que pasa es que en muchos solo importa un lucro, pero un buen plato de comida no tiene que ser tan costoso. Igual, para un comensal inteligente, no porque pagues más comerás mejor". Sentencia no puede haber democracia si pretendes cocinar solo para los que tienen mucho dinero.

Sobre los costos, Saida Villanueva declara: "Lo que pasa es que la comida de la verdadera picantería se cocina a diario y todo ha subido de precio y, bueno, todo tiene un costo. Además, las picanterías han cambiado mucho, hoy en día se cumplen con todos los arbitrios, todas las medidas de seguridad y se tiene a todo el personal en regla con todos sus derechos de ley".

Por su lado, Alberto Gallegos nos aporta que hay restaurantes en el centro que son llamadas "picanterías de paso", ya que están hechas solo para incautos turistas extranjeros, los mismos que seguramente nunca volverán. Esta condición de desconocimiento en los visitantes les permite a estos restaurantes presentar prácticamente cualquier cosa en el plato y cobrar lo que les dé la gana. "Al final, esta persona se lleva una idea errónea de nuestros sabores" manifiesta.

¿Se están perdiendo los guisos, por qué parece predominar las frituras? ¿Existen quienes reciclan comida y usan ultracongelados?

Marleny Mendoza apunta bien que es obligación de una verdadera picantería tener los guisos del día y, no solo eso, también zarzas, ajíes, picantes y caldos; todos estos son los potajes propios de nuestra cocina. Preservarlos es una norma de la Sociedad Picantera. Aquí, lamentablemente, ocurre que nuevas generaciones en sus limitaciones prefieren el facilismo de las frituras y productos congelados.

Incluso narra doña Gloria que, alguna vez, uno de estos jóvenes le señaló que no debe obsequiar los rocotos rellenos que no se venden, que debe congelarlos y luego devolverlos a la carta del día siguiente. Llegó al extremo de reprocharle porque no tenía un sistema de "recuperación". Esto es inaudito para una verdadera picantería, donde es obligación la frescura. Esto último es algo preocupante, ya que muchos de los nuevos cocineros en realidad parecen ser grandes recicladores de comida.

"Cuando tú estás en la picantería, lo primero que tienes que ofrecer son los guisos. Yo soy enemiga de ofrecer chicharrón. Que vea el almuerzo y las zarzas del día. También informó que hay picanteras que están colocando el rocoto relleno en el picante y eso es una vergüenza. El rocoto es un señor, es el Misti, es el rey de Arequipa. Un poco más de respeto", declara Saida Villanueva.

Finalmente, don Beto Gallegos hace un llamado al sinceramiento de todos: "No se puede decir individualmente que han rescatado una receta que la conocemos todos, como si fuera su esfuerzo. Tampoco pueden ir diciendo que provienen de decenas y decenas de generaciones picanteras, ya que las matemáticas no les dan la razón y desvirtúan los verdaderos legados".

También es deber de los reales picanteros estar presentes en la cocina, para atender los saludos o reclamos de los invitados. No se puede estar encontrando solo "administradores y chefs" esto solo te hace indicar que ahí nadie te podrá enseñar nada.

Queda en claro que todos estamos en el deber de aprender la historia y la preparación de nuestra comida. Debemos tener el conocimiento para decir si algo está bien o mal hecho. También una gran amplitud de gustos que nos permita apreciar cada uno de los potajes. Animarnos a exigir guisos cuando nos sentamos a la mesa. Nuestro desconocimiento esta permitiendo el abuso de extraños, quienes a su vez son una amenaza para la auténtica picantería arequipeña.



PIDEN RESPETAR recetas de antaño.


LA CHICHA no es solo una bebida, es un símbolo de identidad.

ESCASEZ DE GÜIÑAPO
AUTÉNTICO AMENAZA EL TRADICIONAL SABOR DE LA CHICHA AREQUIPEÑA

Actualmente la bebida se elabora con una combinación que incluye el maíz morado.

POR: DANIELA SANTANDER R.

En el contexto de la XIII Fiesta de la Chicha que se llevó a cabo en nuestra Plaza de Armas, se encendieron las alertas sobre la pérdida del maíz negro, ingrediente fundamental para preparar el güiñapo tradicional, en la campiña arequipeña. Esto a su vez ha afectado todo su comercio alrededor, tampoco hay muchas güiñaperas. Es que por tiempo y producción no les resulta rentable actualmente. Hoy en día, debido a la escasez, la chicha se elabora con una mezcla de maíces, destacando el morado, lo cual podría afectar su autenticidad y sabor.

La tradicional chicha es a su vez parte imprescindible de nuestras comidas. El emblemático adobo arequipeño no sería lo mismo sin este concho, zarzas y encebollados necesitan de la chicha un poco agria como vinagre. De igual forma, el estofado tiene que contener un buen vaso en su elaboración.

La Sociedad Picantera, junto al Banco de Semillas del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), conscientes del problema que amenaza una parte importante de nuestra gastronomía ha iniciado un proceso de recuperación del maíz culli, es decir, de grano negro y coronta blanca. "Hemos encontrado que hay registros de semillas en Cusco, y que se podrían traer para reintroducirlas en Arequipa", señaló Miguel Barreda Delgado, coordinador de la Sociedad Picantera.


PICANTERAS TRATAN de rescatar elaboración tradicional de la chicha.

GESTIONAN la conservación del maíz negro.

El cambio en el cultivo del maíz se debe a razones económicas. El maíz morado, al tener doble uso (grano y coronta como colorante), desplazó al maíz negro, menos rentable para los agricultores. La cocina popular evoluciona con lo que tiene a la mano, pero también es importante rescatar lo que nos da identidad.

Por su parte, la picantera Rosario Ticona, de la Granja Cuyería Quinta Velarde, señaló que en Arequipa cada vez es más difícil encontrar maíz negro para el güiñapo, lo que obliga a muchos a usar maíz morado mesclado. "Aunque el sabor es parecido, no es igual al de la receta original. La producción está bajando y es importante preservar esta tradición que forma parte de nuestra identidad", afirmó.

Pese a las dificultades en la producción, el consumo de chicha de guiñapo ha ido en aumento en los últimos años. Esto demuestra que existe un interés genuino por parte de la ciudadanía y visitantes por conocer y preservar bebidas tradicionales. La chicha no es solo una bebida, es un símbolo de identidad, de memoria colectiva

Arequipa siempre tuvo un perfil internacional

En las artes, en las ciencias o en los deportes, siempre destacó un characato.

Por: Danna Felipe B.

Se dice que el arequipeño es muy orgulloso, pero reconocidos historiadores, y no solo de acá, afirman que motivos de sobra hay. También mucho se puede decir que es por su majestuosa arquitectura y rica comida, pero valgan verdades recién en los últimos años eso ha salido a relucir al extranjero. Arequipa primero se hizo conocer a través de personas naturales. Mistianos que han dejado una huella profunda en su paso por el planeta. Pensadores, artistas, deportistas, progresistas son parte del desarrollo de la humanidad.

-Mario Vargas Llosa (1936-2025)

Mario Vargas Llosa es arequipeño de nacimiento y muy contrario a lo que muchos piensan también de corazón. Es verdad que una buena parte de su vida la vivió fuera de Arequipa. Sin embargo, nuestro Premio Nobel de Literatura siempre la tuvo presente. No es casualidad que haya donado una gran cantidad de libros a la biblioteca bautizada con su nombre. Él dijo alguna vez: "Aprender a leer es lo más importante que me ha pasado". Vargas Llosa, a través de sus novelas, ensayos, obras de teatro y artículos periodísticos, fue un inolvidable servidor de Arequipa y del mundo.



-Pedro Paulet (1874-1945)

Pedro Paulet fue quien construyó el primer motor cohete impulsado por propelente líquido, formado por peróxido de nitrógeno como oxidante y benceno como combustible. Un conjunto de términos muy alejados del habla cotidiana, pero con una importante influencia en el hito histórico que significó el hombre en la luna y aún más importante hubiera sido de haber conseguido financiamiento para una gran escala del motor. El arequipeño pasó muchos años buscándolo y así cumplir el sueño del viaje espacial. Aunque no se dio, es innegable que hoy y siempre será precursor del motor de cohete moderno.



-José Luis Bustamante y Rivero (1894-1989)

José Luis Bustamante y Rivero es el primer y único presidente del Perú nacido en Arequipa. Gobernó el país entre 1945 y 1948. Dio el primer paso importante hacia la restauración de la democracia después de años marcados por el autoritarismo. Pues, aunque un golpe de estado lo sacó del cargo, el camino para que el pueblo vuelva a tener el poder ya estaba señalado. Ahora bien, la importancia de Bustamante y Rivero va más allá del contexto nacional. Fue también el primer y único peruano elegido juez de la Corte Internacional de Justicia (CIJ), máximo tribunal de justicia del mundo



-Carlos Baca Flor (1867-1941)

Carlos Baca Flor fue un maestro del retrato. Reconocido por capturar no solo los rasgos físicos de personajes históricos y figuras poderosas, sino también su personalidad y el carácter. Poseía una técnica excepcional en el óleo, su manejo del color, la luz y la textura maravillan a cualquier par de ojos. Aunque desarrolló gran parte de su carrera en el extranjero, Baca Flor nunca se desapegó de Arequipa. La región configura su identidad como artista. No sin motivo la Escuela Nacional de Arte Carlos Baca Flor en Arequipa lleva su nombre.



-Alejandro Olmedo (1936-2020)

El Perú ha tenido deportistas que han dejado el nombre de nuestro país en lo más alto. Y no hablamos de fútbol. Alejandro Olmedo fue el primer sudamericano en ganar el torneo de Wimbledon y Abierto de Australia en 1959. Además, el arequipeño fue clave en la victoria de Estados Unidos en la Copa Davis. Colocó a Arequipa, al Perú y a sudamericana en el mapa del tenis mundial. Su notable carrera le valió su ingreso al Salón de la Fama del Tenis Mundial en 1987.



Atenciones psiquiátricas en Arequipa aumentan 30 por ciento cada año

Desde la Unidad de Emergencia Psiquiátrica del Hospital Regional Honorio Delgado (HRHD) reportaron que la incidencia psiquiátrica en Arequipa aumenta en al menos 30 % cada año. La casuística mensual revela que los trastornos de ansiedad y la dependencia a sustancias son los casos más comunes. Sin embargo, los intentos de suicidio también han incrementado y superan el 10 % de la incidencia.

En el transcurso de 2025, el área de Psiquiatría del HRHD bordea las 1 200 atenciones, con una afluencia de entre 10 y 15 pacientes diarios. Entre las patologías más comunes están los trastornos de ansiedad, la dependencia al alcohol o drogas, la ideación suicida y la depresión clínica. De dicha cifra, más de 120 atenciones (10 %) están relacionadas con intentos de suicidio, lo que representa entre 15 y 20 casos mensuales.

«Las patologías mentales aumentan anualmente a nivel mundial. Esto se debe a que muchos pacientes abandonan el tratamiento y no mantienen continuidad en la medicación. En el Perú no se da prioridad a la salud mental. Es necesario educar a la población, porque muchas patologías requieren tratamiento temprano para evitar secuelas, más aún ante problemas económicos y políticos», declaró Alberto Monroy Meza, jefe de la Unidad de Emergencia Psiquiátrica del HRHD.

Desde el HRHD precisaron que un paciente requiere hospitalización cuando pone en riesgo su vida o la de las personas de su entorno, así como cuando presenta síntomas activos de una enfermedad mental. Los pacientes permanecen internados en la Unidad de Emergencia Psiquiátrica del HRHD hasta por 72 horas. Posteriormente, son derivados a hospitalización general o reciben seguimiento desde sus viviendas.

La Unidad de Emergencia Psiquiátrica del HRHD dispone de siete camas para recibir a pacientes que requieran internamiento. Ayer, las siete camas estaban ocupadas. El jefe de la unidad explicó que la capacidad del nosocomio es insuficiente para atender la demanda en Arequipa, por lo que es necesario ampliar el servicio. Sin embargo, no existe presupuesto suficiente para dicho cambio.



• **EN LO QUE VA DEL AÑO** hubo alrededor de 1 200 atenciones.

Ayer, la Unidad de Emergencia Psiquiátrica del HRHD cumplió cinco años de creación. Desde su apertura, la afluencia de pacientes aumenta entre 30 % y 40 % cada año, lo que evidencia el incremento sostenido de las patologías mentales en la región.

REVELA INFORME DE CONTRALORÍA

Alcalde de Hunter inicia obra millonaria sin respetar el patrimonio arqueológico

Según el órgano de control, la obra vial en UPIS Paisajista no cuenta con Plan de Monitoreo Arqueológico autorizado por el Ministerio de Cultura, y podría quedar paralizada. La inversión supera los S/ 3 millones.

Por Jorge Turpo R.

La gestión del alcalde de Hunter, Christian Arce Machaca, inició la obra de mejoramiento de la calle N.°16 de UPIS Paisajista sin contar con el Plan de Monitoreo Arqueológico autorizado por el Ministerio de Cultura, requisito indispensable para proteger el patrimonio arqueológico de la zona.

Según un informe de la Contraloría, el proyecto, valorizado en 3 millones 57 mil soles, podría enfrentar paralizaciones y sanciones por este incumplimiento.

El informe de control concurrente, precisa que la omisión del plan arqueológico desde el inicio constituye un riesgo grave para el desarrollo de los trabajos, pues cualquier hallazgo no supervisado adecuadamente podría conllevar la suspensión inmediata de la obra por parte del Ministerio de Cultura.

Este plan es obligatorio en áreas con potencial presencia de bienes arqueológicos, tal como lo establece la normativa vigente.

El proyecto, denominado "Mejoramiento de la transitabilidad peatonal y vehicular de la calle N.° 16 UPIS Paisajista", contempla la intervención total de la vía con trabajos de pavimentación, veredas y señalización.

Sin embargo, la ausencia de un monitoreo arqueológico autorizado pone en entredicho la planificación municipal y el cumplimiento del expediente técnico aprobado.

FALTA DE PERSONAL CLAVE

La Contraloría también detectó que al inicio de los trabajos no estaba presente todo el personal clave del consorcio ejecutor ni de la empresa supervisora.

Entre las ausencias figuran profesionales esenciales para garantizar que la obra cumpla los estándares técnicos y de calidad establecidos, como el residente de obra, el especialista en suelos y pavimentos, y otros puestos contemplados en el contrato.

Esta situación podría derivar en deficiencias constructivas, incumplimiento del expediente técnico y, eventualmente, la imposición de penalidades contractuales.

La normativa obliga a que tanto la empresa constructora como la supervisora cuenten desde el inicio con el personal calificado y en número suficiente para el control y ejecución adecuada de los trabajos.

De acuerdo con el documento de la Contraloría, estas deficiencias iniciales no solo amenazan el cronograma de ejecución, sino que también podrían encarecer el proyecto. Una eventual paralización por incumplir las exigencias del Ministerio de Cultura implicaría retrasos, mayores costos y posibles controversias contractuales.

Además, la falta de supervisión efectiva desde el arranque aumenta el riesgo de que se ejecuten partidas sin el control técnico requerido, lo que podría derivar en trabajos de baja calidad o incompatibles con el expediente técnico aprobado.



PROYECTO PODRÍA enfrentar paralizaciones y sanciones.

Este caso pone nuevamente en debate la responsabilidad de las autoridades locales en la gestión de obras públicas, especialmente aquellas que pueden afectar el patrimonio arqueológico. La ejecución de proyectos sin cumplir todos los requisitos legales no solo pone en riesgo recursos públicos millonarios, sino también bienes culturales irremplazables.

NORMATIVA INCUMPLIDA

El Plan de Monitoreo Arqueológico no es un trámite opcional, sino una exigencia establecida por la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (Ley N° 28296) y sus reglamentos. Esta normativa busca asegurar que cualquier intervención en zonas con potencial arqueológico se realice bajo supervisión especializada, protegiendo así bienes culturales que forman parte de la historia y la identidad local y nacional.

OBRA SE EJECUTA en UPIS Paisajista.

Al no gestionar ni obtener este plan antes del inicio de la obra, la municipalidad estaría incumpliendo no solo el marco legal, sino también las obligaciones previstas en el expediente técnico, que debe contemplar la preservación del patrimonio.

La Contraloría alertó que, de mantenerse estas deficiencias, la obra podría ser suspendida de manera indefinida si durante su ejecución se descubren restos arqueológicos.

En ese caso, el Ministerio de Cultura tendría que intervenir para salvaguardar los hallazgos, y los trabajos no podrían reanudarse hasta contar con el plan aprobado y las medidas de protección implementadas.

Asimismo, la ausencia de personal clave desde el inicio podría justificar la aplicación de penalidades contractuales a las empresas involucradas, de acuerdo con lo estipulado en la Ley de Contrataciones del Estado y sus reglamentos.

El informe recomienda a la municipalidad adoptar medidas inmediatas para subsanar las observaciones. Entre ellas, gestionar de forma urgente la autorización del Plan de Monitoreo Arqueológico ante el Ministerio de Cultura y asegurar la presencia del personal profesional comprometido contractualmente.

GRA pagará endeudamiento interno durante veinte años

Ante la falta de presupuesto para culminar los hospitales de Camaná y Maritza Campos, el Gobierno Regional de Arequipa (GRA) asumirá un endeudamiento interno por 20 años con el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF). Aunque se transferirán S/ 280 millones al Ejecutivo regional, los recursos serán disminuidos de forma anual. Es decir, la gestión de Rohel Sánchez comprometerá el presupuesto de al menos cinco futuras gestiones.



• **FUNCIONARIOS** del Gobierno Regional de Arequipa.

El endeudamiento implicará una reducción de al menos S/ 14 millones anuales en el presupuesto destinado a proyectos de inversión. Al respecto, el gerente general del GRA, Johan Cano Pinto, indicó que la propuesta aún no está definida. «Nosotros pretendemos que el endeudamiento sea a 20 años para que el impacto sea mínimo y no afectar el presupuesto que llega anualmente. Este es nuestro planteamiento, ya nos dirán desde el MEF cómo será», refirió.

Aunque existe el compromiso del MEF, el endeudamiento aún no ha sido aprobado. Desde la Gerencia General del GRA informaron que antes debe aprobarse el expediente de saldo de obra del hospital Maritza Campos para completar la documentación correspondiente y enviarla Consejo Regional de Arequipa (CRA). Este es un paso previo a la solicitud final ante el Gobierno central. «Este es un trabajo en equipo y los plazos tienen que ser lo más cortos posibles. Por la importancia de los hospitales, no creo que haya objeción», dijo Cano Pinto.

En cuanto a los centros de salud de Chala (Caravelí) y Cotahuasi (La Unión), se espera aprobar el diagnóstico situacional entre agosto y septiembre. En el último trimestre se convocará a empresas para elaborar los expedientes de saldo de obra. Aunque el GRA tampoco dispone de fondos para culminar las obras, Cano Pinto indicó que su financiamiento podría gestionarse mediante endeudamiento interno o créditos suplementarios en 2026.



Hoy se juega un partidazo por la Liga 3 en el Centro de Alto Rendimiento de Mollebaya. Desde las 2 p. m. el FBC Melgar que dirige el profesor Adrián Díaz jugará ante el Nacional FC de Mollendo en la primera fecha de la segunda fase.

Cuesta y su relación con Arequipa: ¿qué le gusta y desagrada de la ciudad?

***El ídolo del FBC Melgar también levanta la copa del brindis por los 485 años de fundación de Arequipa. El autor del gol para el campeonato del 2015 desnuda sus momentos en la ciudad de Arequipa a la que quiere y respeta.**



AREQUIPEÑO. Bernardo Cuesta identificado con Arequipa desde hace varios años. Picante como el rocoto relleno en las canchas de fútbol. (Foto: Jorge Jiménez)

Bernardo Cuesta es un arequipeño más. Lleva en la sangre la raza de campeón. El coraje de un "Characato". El temperamento de un toro de pelea. La piel y la pinta blanca como el sillar. Cada uno de sus goles una delicia como el adobo. Picante como el rocoto relleno.

El capitán, su esposa y sus hijos tienen varios años viviendo bajo el Misti. Hoy hablan con el dejo arequipeño que está desplazando al argentino. Cuando pueden almuerzan en una picantería. La reunión de los cinco es especial cuando están por el valle de Chilina, lejos de las cámaras. Sin el asedio de los hinchas. Sacudidos de la presión de un partido de fútbol. Solo con el ansia de un abrazo en familia. El abrazo de gol se hace esperar.

El autor del gol para el campeonato nacional logrado por el FBC Melgar en el 2015 respondió algunas interrogantes que dibujaron una hermosa crónica en el libro "Entonemos", "Diez años del último título del FBC Melgar". Ese tanto del 3-2 sobre Sporting Cristal, el 16 de diciembre, le cambió la vida. Lo identificó más con la ciudad y con el club que le dio la oportunidad en el 2012.

Hoy, en el 485 Aniversario de Arequipa reproducimos solo una parte de la conversación con el ídolo que volvió a nacer lejos de Álvarez y que hoy levanta la copa y brinda como un arequipeño más.

***¿Cómo calificas tu relación con Arequipa?**

Muy especial, me siento parte de ella. Mi familia, mis hijos se han criado aquí desde la más grande hasta el más chico. Su infancia la están teniendo acá, la verdad es que me encanta todo menos el tráfico. Ahora se hace pesado ir hasta nuestro sitio de entrenamiento, pero lo bueno es que es un lugar propio, es un crecimiento muy grande del club. Así que principalmente a los más chicos los va a hacer crecer mucho más rápido de lo que pasó con nosotros. Pero hay un respeto de los horarios de todos, hay horarios de trabajo que son accesibles.

***¿Tienes un lugar favorito en Arequipa?**

Mollebaya. El lugar donde entrenamos me gusta mucho. Lo que me gusta es pasear con los chicos, con la familia. Ir al parque, al club a veces. Voy por todo lado, me gustan más los lugares aislados como el valle de Chilina. Aire fresco, tranquilidad.

***¿Los viejos arequipeños dicen que la ciudad tiene una energía volcánica, tú qué opinas, hay una energía especial en la ciudad?**

Que sí. Porque la gente lo hace vivir así o lo hace sentir así, el arequipeño lo vive de esa manera y lo transmite de esa manera. Como decía Rocoto (Ricardo Medina preparador de arqueros), saluden al Misti, Todos los días nos hacía saludar al Misti, es una manera como los arequipeños te lo hacen sentir, te hacen ver lo que es esta ciudad, te generan identidad. Después con el tiempo te vas sintiendo más arequipeño o amar los colores, hoy es muy fácil besar el escudo, no es que suceda de la noche a la mañana. Todo lleva su tiempo ese amor lo tienes que ir construyendo, esa pasión por estar acá se va dando con el tiempo. Pero, desde el primer momento que llegué, el trato que he recibido, el cariño, eso hace que sea también especial.

***¿Qué es lo que no te gusta de Arequipa?**

El tráfico, los rompemuelles, los colectivos. No me acuerdo haber subido a uno, es bravo, complicado, mis respetos a toda esa gente que viaja en colectivos que se ven repletos. Mis viejos si se suben a los colectivos, ellos son así, les gusta experimentar con esas cosas. Me gustaría que la ciudad tenga más áreas verdes, me gustaría que haya más espacio para la gente, para familia, para que se haga deporte. La verdad es que se ha urbanizado de tal manera que no queda espacio se ve muy cemento todo. No hubo una planificación para la expansión de la ciudad, fue creciendo todo como te venía en gana.

***Te llevas bien con la comida arequipeña?**

Sí, en casa me gusta el arroz verde, lo prepara mi señora. Me gusta toda la comida criolla, el adobo me gusta pero no lo como mucho.

***¿La comida es mejor que en Álvarez?**

Nosotros somos distintos en ese aspecto porque comemos mucho la comida italiana, pastas, carnes, allá se come de otra manera por la abuela que te cocina como antes y de distinta manera, todo rico, aquí nos acomodamos con las nenas que les gusta mucho lo de aquí. Vamos a picanterías cuando tenemos tiempo, no me gusta mucho salir. En general comemos cualquier cosa somos abiertos.

***Es cierto que te llamaron siempre de la U, Alianza Lima y Cristal?**

Sí, siempre he tenido comunicación con ellos. Tuve propuestas y demás, pero siempre Melgar estuvo acá, Jorge. Haber uno puede ir a un equipo importante de la capital, tal vez ganar más dinero o más títulos, pero yo estoy muy identificado con esta ciudad, con este equipo, yo quiero estar acá a mí no me mueve ganar un poco más o un poco menos.

Es la tranquilidad y el lugar que uno ocupa. Digamos, el respeto que me tienen, lo que he logrado en el fútbol y también por un tema de agradecimiento porque Melgar me abrió las puertas siempre, quiso que yo esté con ellos acá, he prometido cada que me iba que siempre iba a volver acá y siempre traté de cumplir mi palabra y hasta ahora la he cumplido.

Dicen que las palabras se las lleva el viento, pero por un tema de respeto y por siempre esas personas que brindaron todo para que yo me quede acá, entonces el agradecimiento es mutuo.

Thomas Müller presentado en equipo de Kenji Cabrera

***Ambos compartieron momentos agradables en su primer día.**

El Vancouver Whitecaps, de la MLS, presentó ayer jueves al futbolista alemán Thomas Müller, quien compartirá equipo con el peruano Kenji Cabrera tras su reciente fichaje por el club canadiense. En el acto, el exjugador del Bayern Múnich insistió en que llegaba con el objetivo de pelear por títulos.

«Era tiempo para una aventura, pero necesitaba tener la oportunidad de pelear por títulos (…) hay una oportunidad, no solo este año sino también el que viene», dijo el alemán en una rueda de prensa con motivo de su llegada a Vancouver.

Además, indicó que también influyó en su decisión el hecho de que Vancouver es conocida como una de las mejores ciudades del mundo para vivir: «Quiero estar en el campo lo antes posible, eso es por lo que estoy aquí. La ciudad es bonita, he escuchado de ello, pero al final estoy aquí para jugar al fútbol», recordó.

Müller, campeón del mundo con la selección de su país en Brasil 2014 , abandonó el Bayern Múnich este verano y puso rumbo a Canadá en un movimiento que la directiva del Vancouver Whitecaps tachó de histórico.

«Es un gran momento para ser seguidor de los Whitecaps y un seguidor del fútbol en Canadá», afirmó el director ejecutivo del equipo, Axel Schuster.



JALES. Müller y Cabrera en la sesión de fotos y videos del club Vancouver de Canadá.

Juan Reynoso, el que mejor entrenaba a la selección peruana

***Según el defensa central Carlos Zambrano.**

El defensa central de Alianza Lima y la selección peruana de fútbol, Carlos Zambrano, levantó polvo con sus polémicas declaraciones en el canal de YouTube «No te lo pierdas». El futbolista indicó que los técnicos son diferentes, pero todos siempre tienen un mayor respeto por los jugadores más experimentados.

En ese sentido, indicó que Juan Reynoso fue el que más trabajaba y que el estratega argentino hacía poco o nada.

«Creo que le hizo muy bien al fútbol peruano. Pero, al final, el fútbol se maneja con distintos factores que la gente no sabe. La gente se quedó porque nos llevó al Mundial y nada más. Pero también pasaron otros entrenadores que hicieron bien su trabajo, pero los resultados no se dieron», dijo.

«El que entrenaba mejor fue (Juan) Reynoso. A ese lo detestaban, lo odiaban, pero fue el que mejor entrenaba. Con Ricardo hacíamos muy poco, casi nada, pero los resultados se daban. Nos agarró a todos chibolos. La gente no entiende. Los demás entrenadores nos están agarrando viejos», finalizó.



POLÉMICO. Según Zambrano, el DT Juan Reynoso trabajaba más, pero no se le dieron los resultados.